BGH

MODELO
BHE42M11

Linea Hornos Eléctricos

Manual del Usuario

Incluye Certificado de garantía

Antes de utilizar su nuevo horno eléctrico, lea este manual con detenimiento y guárdelo para otras consultas en el futuro.

Indice

1	•	Importantes medidas de seguridad	04
2	•	Antes de su primer uso	06
3	•	Descripción del producto	06
4	•	Panel de Control	07
5	•	Especificaciones técnicas	08
6	•	Funcionamiento	08
7	•	Ajuste de temperatura	08
8	•	Ajuste de función	08
9	•	Ajuste de tiempo	09
10	•	Niveles de cocción	10
11	•	Nivelación de estantes	11
12	•	Cuidado y limpieza	11
13	•	Recetas	12
14	•	Guía de agentes de service autorizados	22
15	•	Certificado de garantía	29

NOTA IMPORTANTE

- **El listado de servicios técnicos lo encontrará en la página correspondiente.**
- **Nunca haga funcionar el horno sin alimentos dentro del mismo.**
- **Conecte siempre su horno eléctrico en un tomacorriente debidamente polarizado de 220 voltios y 10 amperios con conexión a tierra.**

1 - Importantes medidas de seguridad

Cuando se emplea un artefacto eléctrico, se deben cumplir normas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1 • Lea detenidamente todas las instrucciones antes de hacer uso del producto.

2 • A fin de evitar cualquier descarga eléctrica, NO sumerja el artefacto o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.

3 • No toque las superficies calientes. Emplee manoplas cuando retire o toque algún elemento caliente. Siempre coloque el horno eléctrico sobre superficies que soportan el calor.

4 • Desenchufe el horno cuando no es utilizado y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar cualquiera de sus partes.

5 • El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.

6 • Siempre quite el enchufe del toma corriente de la pared antes de mover el artefacto. No tire del cable. Use ambas manos para mover el artefacto.

7 • No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mesas o mesadas, ni que tome contacto con superficies calientes.

8 • No coloque el horno eléctrico dentro de un horno caliente o cerca de llama u hornalla eléctrica.

9 • Nunca emplee este producto a la intemperie.

10 • Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros artefactos, este producto puede no funcionar adecuadamente. El horno eléctrico debe ser usado con un circuito eléctrico independiente de otros artefactos eléctricos.

11 • La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el artefacto está funcionando.

12 • Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente capacitada con el fin de evitar un peligro.

13 • Guarde sólo los accesorios proporcionados con esta unidad dentro del horno cuando no esté en uso. No guarde ningún otro material.

14 • Podría presentarse un riesgo de incendio si el artefacto es cubierto o está en contacto con un material inflamable, incluyendo cortinas, paños, tabiques o elementos similares, mientras esté en función. No coloque ningún elemento sobre el horno cuando el mismo se encuentra en funcionamiento.

15 • No coloque en el horno ninguno de estos productos: cartón, papel o plástico.

16 • Todos los recipientes ubicados dentro del horno no deben ser herméticos. Necesitan tener espacio suficiente para permitir la expansión de líquidos.

17 • Limpie el horno regularmente ya que es absolutamente necesario – el exceso de grasa puede

1 - Importantes medidas de seguridad (cont.)

causar un incendio. Asegúrese de que este artefacto no este colocado cerca de cortinas, paños u otros materiales inflamables.
18 • No emplee esponjas metálicas en la limpieza del horno debido a que podrían desprenderse trozos de la esponja que al tocar partes eléctricas implicarían un riesgo de descarga eléctrica.
19 • Para prevenir quemaduras accidentales, siempre utilice la manija y las perillas para manejar el artefacto.
20 • La temperatura de la puerta o de la superficie exterior puede ser alta cuando el horno está en funcionamiento.
21 • No introducir un exceso de alimentos o utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que podrían crear un riesgo de incendio o una descarga eléctrica.
22 • No cubra ninguna bandeja u otra parte del horno con papel metálico. Esto causará un sobre-calentamiento del horno.
23 • Se debe tener extrema precaución al usar recipientes hechos de metal o vidrio.
24 • Este artefacto no puede ser utilizado por niños o personas con reducida capacidad física, o mental, o aquella que tenga falta de experiencia o conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones para su uso de una persona responsable de su seguridad.
25 • Los niños deben ser supervisados a fin de garantizar que no jueguen con el horno.
26 • El artefacto no está pensado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
27 • La parte posterior del horno debe colocarse contra la pared.
28 • PRECAUCION: asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Sólo use la lámpara adecuada E 14: 250 V, 2A.

GUARDE ESTAS INTRUCCIONES
EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

PRECAUCIÓN

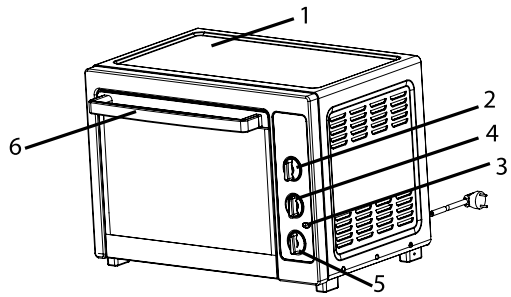
Superficie caliente.

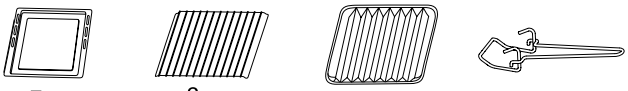
2 - Antes de su primer uso

1 • Asegúrese de que se quiten todos los materiales de empaquetado del interior del horno.
2 • Lave la rejilla y la bandeja con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con paño húmedo o esponja. Seque con toallas de papel y asegúrese que el artefacto esté seco antes de usarlo.
3 • Coloque el horno sobre una mesada plana u otra superficie estable. NO LO HAGA FUNCIONAR EN EL MISMO CIRCUITO ELECTRICO CON OTRO ARTEFACTO.
4 • Asegúrese que la bandeja esté instalada correctamente antes de usar el artefacto.
5 • Únicamente la primera vez que use el producto, fije la perilla de temperatura a MAX, ajuste el reloj a 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que quedara en el horno.

Nota:
Es totalmente normal la presencia de humo durante este proceso en un horno nuevo, esto no durará más de 10 a 15 minutos.

3 - Descripción del producto

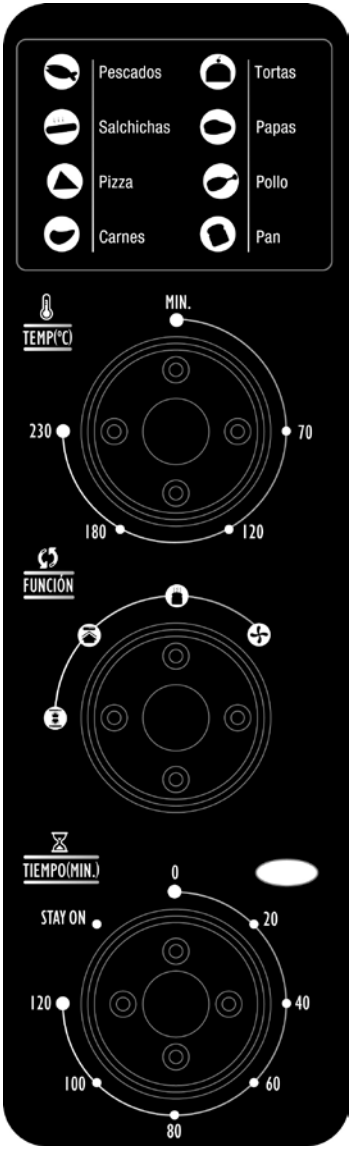




1 • Cavidad posterior
2 • Selector de temperatura (timer)
3 • Indicador de luz
4 • Selector de funciones
5 • Selector de tiempo
6 • Manija de la puerta
7 • Bandeja para migas
8 • Rejilla regulable
9 • Bandeja para Hornear
10 • Mango para bandeja

4 - Panel de control

Su horno eléctrico cuenta con un práctico panel de control que facilitará su uso. Lea atentamente las instrucciones para su correcto funcionamiento.



5 - Especificaciones técnicas

Alimentación	220V ca. – 50 Hz
Consumo	1800 W
Dimensiones externas	535 mm x 375 mm x 405mm (ancho x alto x profundidad)

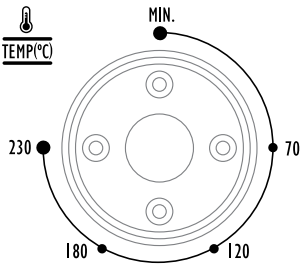
6 - Funcionamiento

Antes de comenzar:

1 • Coloque la rejilla para hornear en una posición de acuerdo a la altura de la comida que va a ser cocinada.
2 • Coloque la comida sobre la rejilla. Asegúrese de usar un recipiente resistente al calor, nunca use recipientes de plástico o cartón.
3 • Nunca use vidrio o recipientes o tapas de cerámica.
4 • NO permita que ningún jugo caiga al fondo del horno. Utilice la bandeja de miga y la bandeja recolectora de líquidos cuando cocine.
5 • Ajuste la temperatura sugerida en la receta o la que usted desee.
6 • Cierre con precisión la puerta del horno y ajuste el tiempo de cocción para que el horno empiece a funcionar.

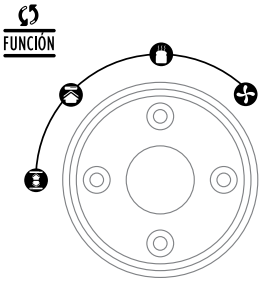
7 - Ajuste de temperatura

Gire la perilla del selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj hacia la temperatura deseada.
La temperatura puede ajustarse desde 70° C a 230°C.



8 - Ajuste de función

Este horno ofrece cuatro diferentes funciones para poder cocinar con amplia versatilidad con un solo artefacto.



Hornear: las resistencias superiores e inferiores calientan y trabajan en esta función. Es perfecto para cocinar pizza, pan y galletitas, así como también cerdo o carnes horneadas.

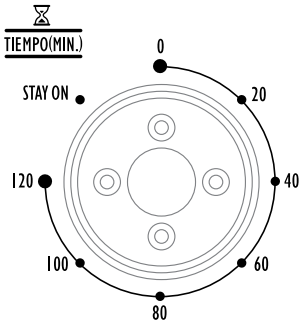
Asar (Grill superior): las resistencias superiores calientan y trabajan en este ciclo. Ideal para dar terminaciones doradas y crujientes a sus recetas.

Tostar: las resistencias superiores e inferiores calientan y trabajan en este ciclo. Permite obtener bases y superficies crocantes.

Convección: las resistencias superiores e inferiores calientan y funcionan en conjunto con el ventilador distribuyendo aire caliente de manera uniforme, logrando cocciones mas parejas en menos tiempo.

9 - Ajuste de tiempo

Su horno eléctrico cuenta con un timer de 120 minutos.
El automático puede ajustarse de 0 a 120 minutos y no se encenderá sin que se ajuste el timer. Cuando el cronómetro está en posición "0" el horno no funciona. Para establecer el tiempo, haga girar la perilla de acuerdo a las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.
Cuando el cronómetro ha llegado a la posición "0", se escuchará el sonido de una campanilla que nos indica que la provisión de energía se cortará automáticamente y el plato estará listo.



Modificación del tiempo:

Se puede cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. Simplemente gire la perilla de selector de tiempo al tiempo que usted desea y continúe cocinando.

Nota:
cuando ajuste la perilla de selector de tiempo a menos de 10 minutos, siempre gírela sobre los 10 minutos y luego gire hacia atras para llegar al tiempo deseado. Esto le asegurará un ajuste de tiempo seguro y preciso.

Función STAY ON: esta función se utiliza para usar el horno sin control de tiempo. Es importante controlar el funcionamiento del horno mientras se utilice esta función para evitar accidentes.

IMPORTANTE — **Es necesaria una atenta supervisión durante el horneado para evitar accidentes y que el cronómetro no sea programado por un tiempo excesivo sin supervisión.**

PRECAUCIÓN — **Durante y después del uso las superficies del horno están calientes.**

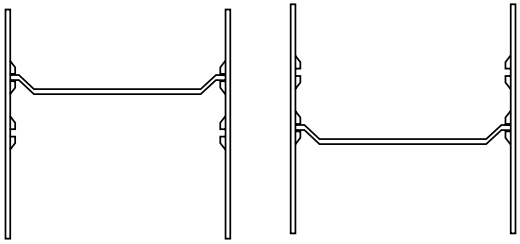
10 - Niveles de cocción

Su horno eléctrico BGH cuenta con 4 niveles de cocción que se detallan a continuación.

 CONVECCIÓN	Use esta función para tostadas, pizza horneada, pan, repostería en general y bifes de carne. 1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada. 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • Seleccione el tiempo que indique la receta. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. El horno comenzará a funcionar. 5 • Continúe cocinando por el tiempo que usted quiera. 6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.
 TOSTAR	Use esta función para cocción de cereales, pan, galletitas, etc. y para calentar comida. 1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • El tiempo máximo para tostar es de 7 minutos. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. 5 • Continúe tostando hasta el tiempo deseado. 6 • Controle la temperatura del alimento antes de moverlo para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como el alimento están muy calientes.
 ASAR	Esta función es ideal para pescado, bifes, verduras, etc. 1 • Coloque la rejilla de horneado a la altura deseada. 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • Seleccione el tiempo que desee para asar la comida. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. 5 • Continúe asando hasta el tiempo deseado. 6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes
 HORNEAR	Use esta función para comidas tales como aquellos cortes de carnes menos tiernos, sopas, y guisos. 1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada. 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • Seleccione el tiempo que usted quiere para hornear la comida. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. 5 • Continúe horneando hasta el tiempo deseado. 6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

11 - Nivelación de estantes

Su horno eléctrico BGH viene con 3 niveles de estantes regulables. La bandeja de horneado o estante se puede deslizar en la ranura que mejor se adapte al plato que desee preparar.



12 - Cuidado y limpieza

1 • Antes de limpiarlo desenchufe el horno eléctrico y deje que se enfríe completamente.
2 • Lave todas sus partes con agua tibia y jabón, incluida la rejilla y la bandeja para hornear.
3 • No use limpiadores abrasivos, cepillos de fregar y limpiadores químicos porque podrán dañar la capa anti adherente de la bandeja para hornear.
4 • Use una tela húmeda para limpiar el interior del horno.
5 • Para limpiar la puerta use una tela húmeda con detergente o jabón.
6 • Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido.
7 • Cualquier reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado

Nota:
La DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/EC acerca de DESPERDICIOS ELECTRICOS O DE EQUIPAMIENTO ELECTRONICO (WEEE) indica que los viejos electrodomésticos no deban arrojarse en los lugares normales pertenecientes al municipio. Deberán recolectarse separadamente para optimizar el proceso de reciclaje, y así reducir el impacto sobre la salud y el medio ambiente.
El símbolo del cesto de basura cruzado le recuerda a usted la obligación que al eliminar o deshacerse de un artefacto, este debe ser recolectado separadamente.
Los consumidores deberían contactar a la autoridad local para obtener información acerca de la correcta eliminación de su viejo artefacto.

13 - Recetas

Su nuevo horno eléctrico BGH le ofrece simples funciones de uso. A continuación incluimos recetas para preparar, disfrutar y compartir junto a su familia.

Muchas gracias por elegirnos.

Terrina tres vegetales

Ingredientes:

- *1 cebolla rehogada*
- *6 huevos*
- *3 cdas. de queso parmesano rallado*
- *6 cdas. de queso blanco*
- *3 cdas. de pan rallado*
- *1/2 kg. de calabaza cocida*
- *1/2 kg. de remolachas cocidas*
- *2 paquetes de espinacas descongeladas y picadas*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*
- *Un molde de budín inglés aceitado y forrado con papel manteca*

Preparación:

Precaliente el horno a 200°C.
Divida la cebolla, los huevos, el queso rallado, el queso blanco y el pan rallado en tres partes iguales y agregue a cada una de las verduras.
Procese primero la calabaza, condimente a gusto. Vierta en el molde.
Hornee a 200°c, durante 5 minutos, para lograr una capa firme en la superficie y evitar que se mezcle con la siguiente verdura. Reserve.
Proceda igual con la remolacha, vierta sobre la calabaza precocida. Hornee nuevamente 5 minutos a 200°C. Reserve.
Finalmente procese las espinacas y vierta en el molde formando la terrina de tres colores, empareje la superficie.
Lleve al horno y cocine aprox. 25 minutos a 180 °C.
Si al promediar la cocción observa la superficie dorada, cubra con papel aluminio enmantecado y complete la cocción.
Deje reposar unos minutos y desmolde.

Carré de cerdo relleno a la mostaza con batatas asadas

Ingredientes:

- *1 k. de batatas*
- *200 g. de cebollitas chicas*
- *100 g. de manteca*
- *sal y pimienta*
- *1 cda. de azúcar moreno*
- *1 carré de cerdo deshuesado de 1,5 kg*
- *150 g. de ciruelas secas*
- *150 g. de panceta en un trozo*
- *100 g. de queso gruyere*
- *2 cdas. de mostaza de Dijon*
- *50 c.c. de vino blanco*
- *jugo y ralladura de 2 naranjas*

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Pele y corte las batatas en trozos parejos, disponga en una asadera de 20 x 25 cm, junto con las cebollas y la manteca. Cubra con papel aluminio.
Cocine 25 minutos a 230°C. A mitad de tiempo salpimiente, espolvoree con el azúcar y complete la pre cocción. Reserve
Desgrase el carré, realice un corte central, salpimiente y rellene alternando las ciruelas, trozos de panceta y queso. Cierre los bordes con palillos aceitados y ate el contorno con hilo de algodón. Salpimiente y acomode en una asadera. Unte con mostaza, rocíe con el vino, jugo y ralladura de naranjas.
Lleve al horno precalentado a 230°C.
Cocine a 230° durante 60 minutos, agregue a mitad de tiempo las batatas precocidas. Complete la cocción hasta dorar bien todo.

Colita de cuadril con salsa de hongos

Ingredientes:

- *1 colita de cuadril de 1.200 gramos*
- *Sal y pimienta*
- *25 g. De manteca*
- *2 cdas. de aceite de maíz*
- *1 cebolla en pluma*
- *2 puerros en ruedas*
- *250 g. de champiñones frescos*
- *50 g. De hongos de pino*
- *100 c.c. de vino blanco*
- *1 diente de ajo picado*
- *200 c.c. de crema de leche*

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Enmanteque y rocíe con el aceite una asadera de 20 x 25 cm.
Acomode en el fondo, formando un colchón, la cebolla y los puerros, mezcle. Reserve.
Desgrase la carne, salpimiente y acomode sobre las cebollas.
Cocine 25 minutos a 230°C. Rote la carne.
Vierta alrededor de la carne los champiñones cortados en cuatro, los hongos de pino picados y rocíe con el vino.
Cocine 15 minutos más a 230°C.
Vierta la crema sal pimentada previamente, mezcle todo.
Cocine 10 minutos más a 230°C.
Acompañe con arroz blanco.

Muslos de pollo a las hierbas

Ingredientes:

- *4 cuartos de pollo deshuesados*
- *2 cdas. de manteca,*
- *2 cdas de perejil, romero y tomillo fresco picados,*
- *1 cda. de jugo de limón,*
- *sal y pimienta*
- *2 papas*
- *2 batatas*
- *1 cebolla*
- *1 pimiento rojo*
- *4 cdas. de aceite de oliva*
- *4 dientes de ajo laminados*
- *1/2 vaso de vino blanco*

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Lave y seque las presas de pollo. Retire el exceso de grasa y separe con cuidado la piel de la carne, sin romperla. Salpimiente. Reserve.
Pele las papas, batatas, cebolla y corte en cubos. Vierta encima el aceite, sal, pimienta y mezcle. Reserve.
Mezcle en una compotera la manteca blanda con las hierbas frescas, jugo de limón, sal y pimienta. Unte la carne por debajo de la piel. Arrolle y sujete con palillos.
Disponga los cuartos en una asadera de 25 x 25 cm y acomode alrededor las verduras. Reserve los ajos.
Cocine a 200°C, aproximadamente 60 minutos, de vuelta a mitad de tiempo, agregue los ajos, sal y pimienta y complete la cocción hasta dorar bien.

Filet de merluza y papas españolas gratinadas

Ingredientes:

- *4 papas medianas*
- *1 cebolla en pluma bien fina*
- *4 cdas. de aceite*
- *sal y pimienta*
- *600 g. de filetes de merluza sin espinas*
- *250 g. de crema*
- *4 cdas. de queso gruyere o parmesano rallado grueso*
- *25 g. de manteca en cubitos*

Preparación:

Precaliente el horno a 190°C.
Pele, lave y corte las papas en ruedas bien finas, de solo 1 mm de espesor. Aceite una asadera rectangular de 20 x 25 cm y acomode las papas en capas alternando con la cebolla picada, sal y pimienta. Tape con papel aluminio.
Cocine 20 a 30 minutos.
Mientras tanto, salpimiente los filetes.
Retire las papas del horno, acomode encima los filetes de pescado. Bata ligeramente la crema con sal, pimienta y el queso elegido. Vierta sobre los filetes, salpique con los trocitos de manteca y lleve nuevamente al horno.
Cocine destapado a 190°C durante 15 a 20 minutos más, o hasta cocinar bien y dorar la superficie.

13 - Recetas (cont.)

Focaccia de olivas negras y tomates secos

Ingredientes:

- *25 g. de levadura*
- *280 c.c. de agua tibia*
- *1 cdita. de azúcar*
- *20 g. de manteca*
- *3 cdas. de aceite de oliva*
- *400 g. de harina*
- *1 cdita. de sal*
- *150 g. de aceitunas negras descarozadas*
- *6 tomates secos rehidratados*
- *2 dientes de ajo laminados*

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Diluya la levadura en parte del agua tibia, con el azúcar y 2 cdas. de harina. Deje espumar tapado.
Aparte coloque el resto de la harina con la sal, la manteca y el aceite, añada el resto del agua y el fermento.
Amase bien y deje leudar tapado en lugar tibio.
Cuando haya aumentado el doble de su volumen agregue las aceitunas descarozadas y los tomates secos picados.
Acomode en una pizzera aceitada, cubra y deje leudar.
Rocíe con aceite y hunda con los dedos los ajos laminados. Deje puntear nuevamente. Lleve al horno. Cocine a 200°C durante aproximadamente 25 minutos.

Tarta de jamón, queso, huevo y tomate

Ingredientes:

- *300 g. de ricota o queso crema*
- *50 g. de queso rallado*
- *6 huevos*
- *300 g. de jamón cocido*
- *300 g. de muzarella o queso fresco*
- *2 tomates redondo*
- *sal, pimienta, nuez moscada, orégano y pimentón*
- *2 discos de masa hojaldrado*
- *1 cda. de aceite de oliva*

Preparación:

Precaliente el horno a 200°C.
Procese la ricota con el queso rallado y 2 huevos. Salpimiente.
Corte el jamón en juliana gruesa y la muzarella en cubos. Integre con la mezcla de ricota.
Enmanteque una tartera de aluminio de 26 cm de diámetro, estire ligeramente un disco de masa hojaldrado y tapice el fondo y laterales del molde.
Vierta la mitad del relleno, realice 4 huecos con una cuchara y ubique en cada huevo un huevo cascado, condimente con sal, cubra con los tomates cortados en rodajas, espolvoree con orégano y termine el relleno con el resto de la ricota. Ubique encima el otro disco de masa y una los bordes con un pellizco. Pinche la superficie con tenedor y pincele con el aceite de oliva.
Hornee 25 minutos o hasta dorar parejo.

Cheese cake con frutillas

Ingredientes para la base:

- *200 g. de galletitas de vainilla molidas*
- *120 g. de manteca*

Ingredientes para el relleno:

- *1 kg. de queso blanco*
- *300 g. de azúcar*
- *5 huevos y 2 yemas*
- *4 cdas. de leche*
- *25 g. de harina*
- *ralladura de 1 limón y 1 naranja*

Para servir:

- 1/2 frasco de mermelada de frutillas
- Jugo de 1 naranja
- 1/2 kg. de frutillas frescas

Preparación:

Base:
Precaliente el horno a 200°C.
Mezcle las galletitas molidas con la manteca hasta que forme una textura arenosa y húmeda. Vuelque la mitad sobre un molde desmontable de 24 cm. de diámetro. Presione con el dorso de una cuchara para compactar parejo. Hornee la base durante 10 minutos. Luego enfríe. Suba la temperatura del horno a 230°c.

Relleno:
Bata a máquina el queso, añada lentamente el azúcar y luego los huevos, la leche, harina, yemas y las ralladuras. Adhiera cuidadosamente el resto de las galletitas molidas en el borde del molde, siempre presionando, logrando 5 cm de altura aproximadamente.
Vierta la mezcla de queso y hornee 12 minutos. Luego baje la temperatura del horno a 150°c y hornee aprox. 45 minutos más. Apague el horno y deje dentro 30 minutos más. Luego retire y deje enfriar completamente en el molde.
Refrigere 3 horas hasta que esté bien firme, entonces desmolde y pase a una fuente.
Adorne la superficie con las frutas fileteadas y barnice con la mermelada entibiada junto al jugo de naranjas.

Alfajores

Ingredientes:

- 200 de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 125 g. de manteca
- 75 g. de azúcar
- 1 yema
- 250 g. de dulce de leche pastelero
- 100 g. de azúcar impalpable para espolvorear

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Tamizar los ingredientes secos.
Realice una corona sobre la mesada, ubique en el centro la manteca fría cortada en cubitos, azúcar la yema.
Forme una masa tierna sin trabajarla demasiado. Enfríe.
Estire de 1/2 cm. de grosor, corte discos de 4 cm. de diámetro con cortapasta redondo. Disponga sobre una pizzera limpia.
Cocine de 12 a 15 minutos. Proceda igual hasta cocinar todas las tapas. Enfríe
Una de a dos tapas con dulce de leche pastelero. Acomode en placa, bien juntas y espolvoree a través de un tamiz con el azúcar impalpable.
Acomode cuidadosamente en una fuente para servir.

13 - Recetas (cont.)

Brownies

Ingredientes:

- 150 g. de chocolate cobertura
- 150 g. De manteca
- 3 huevos
- 300 g. de azúcar
- 150 g. de harina 0000
- 75 g. de nueces picadas

Preparación:

Pique el chocolate y disponga en un recipiente chico junto con la manteca. Deje 5 minutos, o hasta que se fundan. Mezcle bien. Reserve.
Precaliente el horno a 230°C.
Bata los huevos con el azúcar a mano, 3 minutos, incorpore el chocolate y manteca fundidos, luego la harina tamizada y finalmente las nueces picadas. Mezcle suavemente. Vierta en un molde rectangular de 20 x 25 cm. Lleve al horno.
Hornee 20 a 22 minutos a 180°c.
Enfríe y corte cuadrados de 5 x 5 cm.

Nota:
- Los tiempos de cocción de las recetas pueden variar de acuerdo al modelo de horno eléctrico que haya adquirido.
- Es importante controlar los alimentos durante su elaboración.

Todas las recetas son aptas para preparar en función convencción ahorrando hasta un 10% de tiempo y logrando una cocción y un dorado mas parejo

13 - Guía de agentes de service autorizados - Junio 2011*

Para recibir servicio de reparación del producto adquirido, deberá comunicarse al:
Centro de Atención al Cliente: 0810-2221244 de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

PROVINCIA	LOCALIDAD	C.P.	NEGOCIO	DIRECCION
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1428	MICROONDAS BELGRANO	TEODORO GARCIA 2689
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1057	CENTRAL REP.DE AFEITADORAS S.A.	PARAGUAY 757
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1141	CENTRO TECNICO	PERU 1223
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1007	ELECTRO SERVICE S.A.	ESMERALDA 870
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1407	ELECTRONICA MAKU	RIVADAVIA 9528
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1419	MAXWELL ELECTRONICA	LLAVALLOL 4566
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1407	TUMA HUGO	AV. JUAN B. JUSTO 6749
BUENOS AIRES	CAPITAL FEDERAL	1425	SERVICIOS CIRVE S.A.	JORGE LUIS BORGES 2290
BUENOS AIRES	AVELLANEDA	1870	ELECOR	HEREDIA 1640
BUENOS AIRES	LANUS	1824	ELMAR ELECTRONICA	25 DE MAYO 739
BUENOS AIRES	LOMAS DE ZAMORA	1832	SERINEL LOMAS	HIPOLITO YRIGOYEN 8201
BUENOS AIRES	LOMAS DE ZAMORA	1832	ELECTRONICA ARGI	LAPRIDA 1178
BUENOS AIRES	MORENO	1744	SERVICENTRO OESTE	INDEPENDENCIA 2765
BUENOS AIRES	QUILMES	1878	TELVI-SUR	TRIUNVIRATO 3418 ESQ.383
BUENOS AIRES	QUILMES	1878	TELVI-SUR	CALLE 843 2626
BUENOS AIRES	RAMOS MEJIA	1704	SERVICENTRO MATANZA	AV. DE MAYO 1456
BUENOS AIRES	SAN ISIDRO	1642	BELLIARD ADOLFO MIGUEL	ANDRES ROLON 187
BUENOS AIRES	SANTOS LUGARES	1676	SERVICENTRO NOROESTE	Av. LA PLATA 3814
BUENOS AIRES	ARRECIFES	2740	ELECTRONICA KRUG	SANTIAGO PEREZ 161
BUENOS AIRES	AZUL	7300	SARNO LUIS ALBERTO	BURGOS 208 / 12
BUENOS AIRES	BAHIA BLANCA	8000	ELECTRONICA CRIPER	CASTELLI 716
BUENOS AIRES	BALCARCE	7620	SERVICE NOR-TV	CALLE 9 Nº 332 e/ 6 y 8
BUENOS AIRES	BERISSO	1923	ELECTRONICA BANDER	CALLE 158 N° 1071 e/12 y 13
BUENOS AIRES	BOLIVAR	6550	TOTAL AUDIO	Av. GENERAL PAZ 125
BUENOS AIRES	CAMPANA	2804	ELECTRONICA DIAZ	AV BALBIN 1068
BUENOS AIRES	CAÑUELAS	1814	ELECTRONICA INTEGRAL	FLORIDA 351
BUENOS AIRES	CAPILLA DEL SEÑOR	2812	ELECTRO SERVICE	URCELAY 636
BUENOS AIRES	CHACABUCO	6740	SERVICE INTEGRAL	ARENALES 38
BUENOS AIRES	CHASCOMUS	7130	GOMEZ JOB JULIO	LASTRA 387
BUENOS AIRES	CHIVILCOY	6620	FALCONE FERNANDO J.	ALVEAR 376
BUENOS AIRES	CORONEL DORREGO	8150	RADIO JENSEN TV	Av. SANTAGADA 945
BUENOS AIRES	CORONEL PRINGLES	7530	SERVICE PRINGLES	SAN MARTIN 780
BUENOS AIRES	CORONEL SUAREZ	7540	REFRIGERACION POLAR	LAMADRID 1946
BUENOS AIRES	DOLORES	7100	TAURO ELECTRONICA (Sucursal)	CRAMER 199 (esq A. Del Valle)
BUENOS AIRES	GRAL. VILLEGAS	6230	SERVI-SERRANO	ARENALES 421
BUENOS AIRES	JUNIN	6000	CENTRO DE SERVICIOS	GRAL. PAZ 433
BUENOS AIRES	LA PLATA	1900	MICROONDAS LA PLATA	CALLE 41 E/17 Y 18 Nº1107

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

PROVINCIA	LOCALIDAD	C.P.	NEGOCIO	DIRECCION
BUENOS AIRES	LOS CARDALES	2812	TELE SERVICE	RIVADAVIA 28
BUENOS AIRES	LUJAN	6700	SERVICENTER	COLON 811
BUENOS AIRES	MAR DE AJO	7109	TAURO ELECTRONICA - PIQUE ex 13228	JORGE NEWBERY 1434
BUENOS AIRES	MAR DEL PLATA	7600	AUDIO UNIVERSAL	MORENO 4139
BUENOS AIRES	MERCEDES	6600	REFRIGERACION MONTENEGRO	CALLE 9 Nº 852
BUENOS AIRES	MIRAMAR	7607	COOL SYSTEM ELECTRONICS	CALLE 34 Nº1154
BUENOS AIRES	NECOCHEA	7630	CAMEJO HORACIO	CALLE 63 N° 1745
BUENOS AIRES	NUEVE DE JULIO	6500	MC ELECTRONICA	SALTA Nº 1861/63
BUENOS AIRES	OLAVARRIA	7400	TV 45	Av. DEL VALLE 2801
BUENOS AIRES	OLAVARRIA	7400	ORLANDO CARLOS	9 DE JULIO 2657
BUENOS AIRES	PEHUAJO	6450	DARLING ELECTRONICA	LEANDRO N.ALEM 567
BUENOS AIRES	PERGAMINO	2700	ACV SISTEMAS	DR. ALEM 758
BUENOS AIRES	PIGUE	8170	TELEDINO SERVICE (Receptoria)	COLON 227 (15-4-036-4230)
BUENOS AIRES	PUAN	8180	TELEDINO SERVICE (Taller)	MALDONADO 260
BUENOS AIRES	ROQUE PEREZ	7245	FERRO MARTIN ALEJANDRO	INT. BOLLA 246
BUENOS AIRES	S. ANDRES DE GILES	6720	PASCUALE RICARDO	RAWSON 1231
BUENOS AIRES	SAN BERNARDO	7111	MIX ELECTRONICA	AV SAN BERNARDO 1041
BUENOS AIRES	SAN NICOLAS	2900	SODO SRL	LUIS VIALE 362
BUENOS AIRES	SAN PEDRO	2930	ELECTRONICA INTEGRAL	ALMAFUERTE 435
BUENOS AIRES	SANTA TERESITA	7107	TAURO ELECTRONICA (Sucursal)	Av. 41 Nº 688
BUENOS AIRES	TANDIL	7000	YARALI TELEVISION	ALEM 846
BUENOS AIRES	TRENQUE LAUQUEN	6400	LABRUNE ELECTRONICA	Av SAN MARTIN 904
BUENOS AIRES	TRENQUE LAUQUEN	6400	PEREDA SANTIAGO	URQUIZA 820
BUENOS AIRES	TRES ARROYOS	7500	SERVICIO TECNICO TS. AS.	ALVARADO 80
BUENOS AIRES	ZARATE	2800	ELECTRON	LAVALLE 1445
CORDOBA	ALTA GRACIA	5186	SEES	PRUDENCIO BUSTOS 26
CORDOBA	BELL VILLE	2550	ELECTRONICA CATV	DEAN FUNES 462
CORDOBA	COLONIA CAROYA	5223	TAGLIAFERRI ROBERTO JUAN	Av SAN MARTIN 42
CORDOBA	CORDOBA	5000	LA CASA DE Las MICROONDAS	LA RIOJA 729
CORDOBA	CORDOBA	5000	MICROCOR	IGUALDAD 9 LOCAL 3
CORDOBA	LA FRANCIA	2426	JP REPARACIONES	BELGRANO 515
CORDOBA	LABOULAYE	6120	ACELECTRONICA	SARMIENTO 174
CORDOBA	LABOULAYE	6120	MTS MULTI SERVICIO TECNICO	AMEGHINO 166
CORDOBA	LAS VARILLAS	5940	ROMERO GERARDO LUIS	DEAN FUNES 181
CORDOBA	LOS SURGENTES	2581	VERA HORACIO	CAPDEVILLE 137
CORDOBA	MARCO JUAREZ	2580	ACOSTA NESTOR	MAIPU 850
CORDOBA	MORTEROS	2421	COLHOGAR	URQUIZA 47
CORDOBA	RIO CUARTO	5800	TECNOELECTRONICA	HIPOLITO YRIGOYEN 268
CORDOBA	RIO TERCERO	5850	CENTRAL REPUESTOS	Av SAVIO 18
CORDOBA	SAN FRANCISCO	2400	WALTER ACUÑA ELECTRONICA	M. MORENO 360
CORDOBA	SAN FRANCISCO	2400	OCHOA JORGE ENRIQUE	ALBERDI 61
CORDOBA	VILLA CARLOS PAZ	5152	DIAZ JOSE	INDIA Nº2256, Villa del Rio
CORDOBA	VILLA DOLORES	5870	RAPI SERVICE TV	ERNESTO CASTELLANO 48
CORDOBA	VILLA MARIA	5900	FESSIA CLIMATIZACION	LINIERS 364
SANTA FE	ELORTONDO	2732	HOGAR SERVICIO SRL	MALVINAS ARGENTINAS 737
SANTA FE	FIRMAT	2630	ELECTRONICA ARDIACA	CASTELLI 1679
SANTA FE	GALVEZ	2252	ELECTRONICA CHOLA	RINALDI 354

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.

Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.

Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

13 - Guía de agentes de service autorizados - Junio 2011* (cont.)

Para recibir servicio de reparación del producto adquirido, deberá comunicarse al:
Centro de Atención al Cliente: 0810-2221244 de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

PROVINCIA	LOCALIDAD	C.P.	NEGOCIO	DIRECCION
SANTA FE	HUGHES	2725	AIR FRIO HUGHES	Comandante Piedrabuena 481
SANTA FE	LLAMBI CAMPBELL	3036	ELECTRICIDAD MILESI	2 DE ABRIL 439
SANTA FE	RAFAELA	2300	FRANCESCONI ELECTRONICA	ROCA 475
SANTA FE	RECONQUISTA	3560	SPONTON ALFREDO ADOLFO	HABERGGER 1516
SANTA FE	ROSARIO	2000	SERV.MIC.	3 DE FEBRERO 816
SANTA FE	ROSARIO	2000	SIP S.R.L.	ESPAÑA 470
SANTA FE	SAN JORGE	2451	ELECTRONICA FEDE	BME. MITRE 979
SANTA FE	SAN JUSTO	3040	NORTE REFRIGERACION	BV PELLEGRINI 2354
SANTA FE	SANTA FE	3000	MINIGAS	MARCIAL CANDIOTTI 3691
SANTA FE	SANTA FE	3000	DOL ELECTRONICA	RICARDO ALDAO 1328
SANTA FE	VENADO TUERTO	2600	ACONCAGUA ELECTRONICA	MITRE 680
SANTA FE	VENADO TUERTO	2600	ELECTRONICA DEGIOVANI	AV. HIPOL. YRIGOYEN 1289
MENDOZA	GENERAL ALVEAR	5620	ELECTROMED ARGENTINA	PATR. MENDOCINAS 151
MENDOZA	GUAYMALLEN	5519	CUANTICA S.A.	Av. MITRE 46
MENDOZA	MENDOZA	5500	O´DONNELL CONCEPT SERVICE	PERU 1773
MENDOZA	RIVADAVIA	5577	VIDEO KOLOR	LAVALLE 998
MENDOZA	SAN RAFAEL	5600	SERVETEL ELECTRONICA	SEGOVIA Nº55
MENDOZA	SAN RAFAEL	5600	ELECTRONICA CUELLO	MORENO 61 (Ex Cuello 12458)
SAN JUAN	SAN JUAN	5400	TURIZ JORGE GREGORIO	SAN LUIS 241 (ESTE)
SAN LUIS	MERLO	5881	TECDABAL	DEPTO 7 CASA 1 - B. DABAL
SAN LUIS	SAN LUIS	5700	WAR ELECTRONICA	ASCASUBI 261
SAN LUIS	SAN LUIS	5700	ELECTRONICA NICO SRL	JUNIN 679
SAN LUIS	VILLA MERCEDES	5730	JORGE LOPEZ REFRIGERACION	MADRE CABRINI 236
CHACO	RESISTENCIA	3500	CAGGIANO DONATO	LAVALLE 884
CORRIENTES	CORRIENTES	3400	NORDESTE ELECTRONICA	Plácido Martínez 1402
CORRIENTES	CORRIENTES	3400	VALLE RUIDIAZ JOSE ROBERTO	JUNIN 2253
CORRIENTES	GOYA	3450	CORDOBA DANIEL ROLANDO	BELGRANO 1714
CORRIENTES	MONTE CASEROS	3220	SERVI MURUA	CAA GUAZU 509
CORRIENTES	PASO DE LOS LIBRES	3230	SOVERON HONORATO RAUL	Bo. 255 Viv.- Mzna. J, N°1
ENTRE RIOS	CHAJARI	3228	STM	JUAN P. DE LA CRUZ 1027
ENTRE RIOS	C. DEL URUGUAY	3260	LTV SERVICE	9 DE JULIO 1442
ENTRE RIOS	CONCORDIA	3200	ELECTRO SERVICE	URDINARRAIN 340/342
ENTRE RIOS	CRESPO	3116	CIPRA CESAR	Dr. SALOMON RUDA Nº 710
ENTRE RIOS	GUALEGUAY	2840	PEDRO CAMINOS	ALARCON MUÑIZ 206
ENTRE RIOS	GUALEGUAYCHU	2820	ELECTRONICA LONARDI	25 DE MAYO 1180
ENTRE RIOS	PARANA	3100	ION ELECTRONICA	GUALEGUAYCHU 410
FORMOSA	FORMOSA	3600	ELECTRONICA THOMPSON	TERRIT. NACIONALES 1064

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

PROVINCIA	LOCALIDAD	C.P.	NEGOCIO	DIRECCION
MISIONES	EL DORADO	3380	TELESON	POLONIA 24
MISIONES	LEANDRO N ALEM	3315	REFRITEC	LIBERTAD Y BOMPLAND
MISIONES	POSADAS	3300	ELECTRONICA CEJO (FOUCE)	Av LOPEZ TORRES 2623
MISIONES	PTO. RICO	3334	CASA RODRIGUEZ	ALTE. BROWN 25
MISIONES	PUERTO IGUAZU	3370	Q-FRIO REFRIGERACION	EL ALCON Y TUCAN
CATAMARCA	CATAMARCA	4700	LEDEZMA MIGUEL ANGEL	MATE DE LUNA 782
JUJUY	PERICO	4608	ARRUETA BURGOS SANTOS	E.ZEGADA 47
JUJUY	SAN P. DE JUJUY	4500	SERVICIOS TECNICOS	GORRITI 452
JUJUY	SAN P. DE JUJUY	4500	ELECTRONICA CORONEL	MITRE 451
JUJUY	SAN S. DE JUJUY	4600	TECNITRON	REP. DE SIRIA 349
JUJUY	SAN SALV. DE JUJUY	4600	AUDIOVISION	SENADOR PEREZ 527
LA RIOJA	CHILECITO	5360	HIJO DE GENARO CASAS	JULIAN AMATE 75
LA RIOJA	LA RIOJA	5300	TELECOLOR	ESPAÑA 450
SALTA	METAN	4440	N.A.C SERVICIOS	JOSÉ HERNANDEZ 175
SALTA	NUEVA ORAN	4530	ELECTRONICA ALE	REPUBLICA DE BOLIVIA 37
SALTA	SALTA	4400	MEDITERRANEA AUDIO TV	RIVADAVIA 1315
SALTA	TARTAGAL	4560	MOTYKA Y CIA SRL	BELGRANO 845
S. DEL ESTERO	S. DEL ESTERO	4200	RAUL BARCHINI	RIVADAVIA 833
S. DEL ESTERO	TER. DE RIO HONDO	4220	CENTRO DE SERVICIOS	LOS ANDES 64
TUCUMAN	CONCEPCION	4146	ELECTRONICA AG	LAMADRID 290
TUCUMAN	SAN M. DE TUCUMAN	4000	LOANDOS EDMUNDO	ENTRE RIOS 690
CHUBUT	CDORO. RIVADAVIA	9000	TELEVIC SERVICE	ALEM 145
CHUBUT	ESQUEL	9200	LABORAT. ELECTRONICO	BME. MITRE 738
CHUBUT	PUERTO MADRYN	9120	FERSIL	SAN MARTIN 860
CHUBUT	TRELEW	9100	GAHONA JUAN JOSE DANIEL	AMEGHINO 749
LA PAMPA	GENERAL PICO	6360	ELECTRONICA MD	CALLE 20 N°370
LA PAMPA	SANTA ROSA	6300	BIACK BOX MULTIMEDIA	PASTEUR 1283
NEUQUEN	CUTRAL-CO	8322	ELECTRONICA MARTINEZ	AV OLASCOAGA 355
NEUQUEN	NEUQUEN	8300	RIMCAR	BELGRANO 3240
NEUQUEN	SAN M. DE LOS ANDES	8370	ZENER ELECT	ELORDI 614
NEUQUEN	VILLA LA ANGOSTURA	8407	CASA EL CABLE	TOPA TOPA 291 LOCAL 2
RIO NEGRO	GENERAL ROCA	8332	CIE (Ctro. Integral de Electr.)	BRASIL 1010
RIO NEGRO	GENERAL ROCA	8332	SERVICE SANTAGNI VALERIO	SAN MARTIN 245
RIO NEGRO	RIO COLORADO	8138	ZABALA, GUILLERMO OSCAR	13 DE JULIO 1115
RIO NEGRO	SAN C. DE BARILOCHE	8400	BERTAZZO C. DE SERVICIOS	TISCORNIA 682
RIO NEGRO	VIEDMA	8500	TRIEE ELECTRONICA S.H.	ALEM 233
RIO NEGRO	VILLA REGINA	8336	CARRICAVUR ALBERTO	BELGRANO 184
SANTA CRUZ	PICO TRUNCADO	9015	H&H SERVICIOS	B. MALVINAS 166 por av. Urquiza
SANTA CRUZ	RIO GALLEGOS	9400	LOS INMIGRANTES	RECONQUISTA 180.
T. DEL FUEGO	RIO GRANDE	9420	MOJAN JORGE OMAR	LASERRE 670
T. DEL FUEGO	RIO GRANDE	9420	FRANCO TV	LAPATAIA 826

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.

Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.

Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

NOTAS

NOTAS

14 - Certificado de Garantía

HORNO ELECTRICO – MODELO BHE42M11

BGH Sociedad Anónima garantiza al usuario que presente este certificado, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento del Horno Eléctrico BGH.
Nro. de serie _____

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento, la presente Garantía nos obliga, por el término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra a:
a) Prestar sin cargo la asistencia técnica que por inconvenientes de funcionamiento pudiera requerir este equipo a través de nuestra red de agentes autorizados de Service BGH.
b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente (s) de este horno eléctrico que a nuestro criterio aparezca(n) como defectuosos, sin que ello implique obligación de BGH S.A. en cuanto a reemplazar el equipo completo.
Aclaraciones:
1. Toda intervención de un integrante de nuestra red de Agentes Autorizados de Service, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no halle origen en falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el comprador solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.
2. Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un Agente Autorizado de Service, será con cargo al usuario, según las listas de precios oficiales de BGH Sociedad Anónima y sujeta a disponibilidad de stock.
3. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones que se entrega junto con el producto dentro de su caja de embalaje. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, ni enseñanza de manejo del aparato.
4. La presente garantía no ampara defectos originados por:
a) El transporte en cualquiera de sus formas.
b) Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.
c) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.
d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
e) Instalación y / o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.
f) La falta de mantenimiento, según las indicaciones en el manual de instrucciones.
5. La presente garantía dejará de tener validez cuando:
a) El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran utilizado en la reparación repuestos no originales.
b) La chapa de identificación hubiera sido dañada, alterada o retirada de la unidad.
c) Cuando la presente garantía y/o la factura de compra presente enmiendas o falsedad en algunos de sus datos.
6. Este producto ha sido diseñado para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.
7. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
8. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna otra responsabilidad con respecto a nuestros productos.
9. BGH S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
10. BGH S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación, uso indebido del equipo o falta de mantenimiento.
11. Cualquier problema referido a la presente garantía será dirimido en los tribunales ordinarios de la Capital Federal.

SELLO CASA VENDEDORA

Dirección del comercio _____

Nº de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

_____

Importa y Garantiza BGH

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH
e-mail: hogar@bgh.com.ar
Tel: (011) 0810-222-1214 // Fax: (011) 4309-2002
Brasil 731 (C1154AAK) - Capital Federal - Argentina
www.bgh.com.ar

BGH Sociedad Anónima

Brasil 731
(C1154AAK) Capital Federal – Argentina
Tel.: 0810-222-1244
Fax: (011) 4309-2002
hogar@bgh.com.ar
www.bgh.com.ar

IMPRESO EN SEPTIEMBRE 2011